

Departamento de Hostelería

INFORMACIÓN SOBRE LAS EVALUACIONES, Y EN CONCRETO SOBRE LA SEGUNDA EVALUACIÓN, Y ALGUNAS CONCRECIONES SOBRE LA EVALUACIÓN FINAL.

- Con la finalidad de poder emitir calificaciones de acuerdo a criterios válidos en la situación actual y vistas las instrucciones últimas de la Consejera de Educación el departamento reprogramará los instrumentos de calificación y los criterios de evaluación.
- Debido a la falta de pruebas finales en algunos módulos ante la imposibilidad de asistencia procede contemplar en esa reprogramación los contenidos que se han impartido hasta el día 13 de marzo, recogidos en las correspondientes programaciones didácticas y también el grado de adquisición de los objetivos y competencias de cada alumno. Así pues se debe evaluar la adquisición y la consolidación de los resultados de aprendizaje, apoyándose para ello en la valoración de los conocimientos adquiridos relacionados con el “saber” (conceptuales), “saber hacer” (procedimentales) y “saber estar y comportarse” (actitudinales).
- Se usarán para emitir las calificaciones las notas recogidas en el cuaderno del profesor, de pruebas realizadas hasta el 13 de marzo, y de las producciones y observación sistemática.
- Dado que la evaluación tiene un marcado carácter continuo y formativo, y con la finalidad de reconocer el esfuerzo realizado por el alumnado durante la suspensión de actividades presenciales, también se podrán tener en cuenta las tareas, proyectos, actividades o pruebas realizadas durante el período no presencial.

Instrumentos de evaluación y criterios de calificación

Pruebas específicas 45%

- Teórico 20%
- Práctico 25%

Producciones (valoración del trabajo) 35%

- Trabajos bibliográficos.
- Fichas recetario.
- Producciones diarias.
- Apreciación de las destrezas y habilidades mostradas.
- Capacidad para solucionar problemas.
- Capacidad para realizar el trabajo en equipo.
- Empleo correcto del utillaje y maquinaria necesaria para la confección de elaboraciones y platos.
- Organización del trabajo antes, durante y después de la realización de los supuestos prácticos.

Observación sistemática 20%

- Dedicación, continuidad y esfuerzo mostrado por el alumno/a.
- Actitud hacia las tareas individuales y las de equipo: participación e implicación del alumnado en las actividades planteadas.
- Aplicación de la normativa higiénicosanitaria, de salud ambiental y de prevención de riesgos laborales en la realización de las tareas diarias en el aula.
- Se valorará:
 - uniformidad
 - cuidado del material
 - higiene personal
 - colaboración e implicación del alumno/a en las tareas de limpieza de instalaciones y equipos.
 - esfuerzo personal
 - entrega y finalización de trabajos
 - cuaderno diario
 - participación espontánea
 - desbarasado de puesto y taller

Cada módulo podrá **escoger** todos o sólo algunos de los ítems y aplicar un porcentaje a cada uno, pues hay **diferencia** entre los teóricos y los prácticos.

Además el tutor recogerá la reprogramación de los módulos de los otros dos departamentos implicados en la docencia del ciclo.

El viernes 27 de marzo de 2020 se envía por correo electrónico a los profesores de los cursos implicados, a la espera de que estos manden la adaptación a cada uno de sus módulos.